

## *Cabernet Sauvignon Reserva* 2016



### 🍷 CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon.

### 🍷 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

### 🍷 PRODUCCIÓN

2220 cajas.

### 🍷 ALCOHOL

12,70 %vol

### 🍷 AZÚCAR RESIDUAL

1,80 gr./lt.

### PH

4,06

### ACIDEZ

5,55 gr./lt.

### 🍷 FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

### 🍷 CRIANZA

La crianza transcurre durante 12 meses, en barricas de roble francés con rigurosos cuidados. Posteriormente, guarda en estiba en la cava.

### 🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

19 de septiembre de 2017.

### 🍷 GUARDA

Apto para guardar en lugar fresco.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura.

### AROMAS

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café.

### BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

### FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

### AÑADA

Destacable el resultado obtenido en una añada como esta, en la que todos los factores climáticos fueron dándose de forma óptima y permitieron una excelente maduración de las uvas.

### CONSUMIR

a 18 °C (temperatura de guarda).

